Produktionsdokumentation: Was gehört aufs Blatt?

Rezeptrechner

○ Für HACCP & Rückverfolgbarkeit ○ Hilfreich

1 Rezeptnummer
Welches Rezept produziert wurde

2 Chargennummer
Verbindet Zutaten und Produktion

3 Produktionsmenge
Wie viele Portionen in dieser Charge

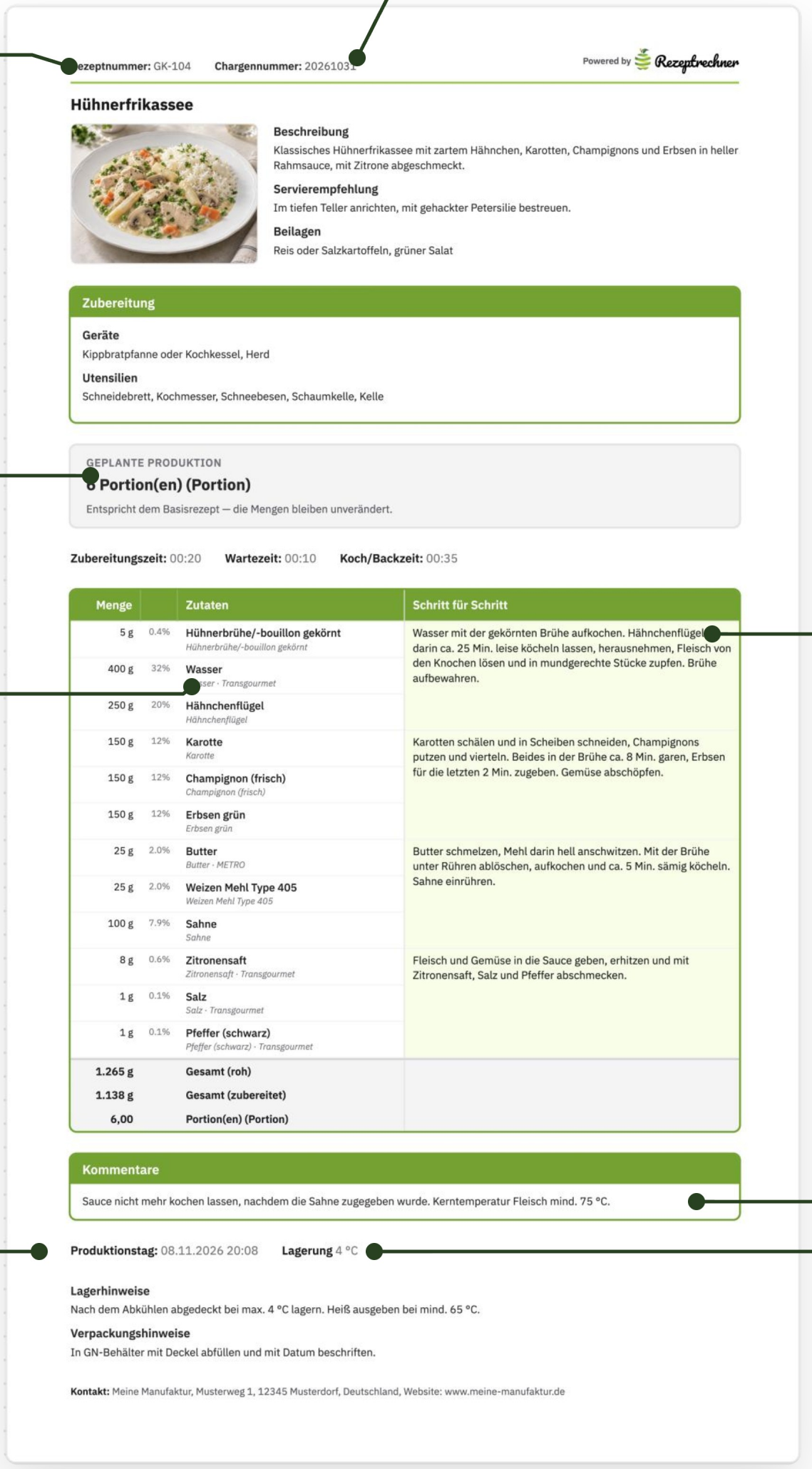
4 Zutaten & Lieferanten
Mengen und Bezugsquelle je Zutat

5 Arbeitsschritte
Damit jede Charge gleich gelingt

6 Kontrollpunkte
Zum Beispiel Kerntemperatur mind. 75 °C

7 Produktionstag
Datum und Uhrzeit

8 Lagerung
Temperatur und Lagerhinweise



ezeptnummer: GK-104 **Chargennummer:** 20261031 Powered by Rezeptrechner

Hühnerfrikassee

Beschreibung
Klassisches Hühnerfrikassee mit zartem Hähnchen, Karotten, Champignons und Erbsen in heller Rahmsauce, mit Zitrone abgeschmeckt.

Servierempfehlung
Im tiefen Teller anrichten, mit gehackter Petersilie bestreuen.

Beilagen
Reis oder Salzkartoffeln, grüner Salat

Zubereitung

Geräte
Kippbratpfanne oder Kochkessel, Herd

Utensilien
Schneidebrett, Kochmesser, Schneebesen, Schaumkelle, Kelle

GEPLANTE PRODUKTION
6 Portion(en) (Portion)
Entspricht dem Basisrezept — die Mengen bleiben unverändert.

Zubereitungszeit: 00:20 **Wartezeit:** 00:10 **Koch/Backzeit:** 00:35

Menge		Zutaten	Schritt für Schritt
5 g	0.4%	**Hühnerbrühe/-bouillon gekörnt** *Hühnerbrühe/-bouillon gekörnt*	Wasser mit der gekörnten Brühe aufkochen. Hähnchenflügel darin ca. 25 Min. leise köcheln lassen, herausnehmen, Fleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke zupfen. Brühe aufbewahren.
400 g	32%	**Wasser** *sser · Transgourmet*	
250 g	20%	**Hähnchenflügel** *Hähnchenflügel*	
150 g	12%	**Karotte** *Karotte*	Karotten schälen und in Scheiben schneiden, Champignons putzen und vierteln. Beides in der Brühe ca. 8 Min. garen, Erbsen für die letzten 2 Min. zugeben. Gemüse abschöpfen.
150 g	12%	**Champignon (frisch)** *Champignon (frisch)*	
150 g	12%	**Erbsen grün** *Erbsen grün*	
25 g	2.0%	**Butter** *Butter · METRO*	Butter schmelzen, Mehl darin hell anschwitzen. Mit der Brühe unter Rühren ablöschen, aufkochen und ca. 5 Min. sämig köcheln. Sahne einrühren.
25 g	2.0%	**Weizen Mehl Type 405** *Weizen Mehl Type 405*	
100 g	7.9%	**Sahne** *Sahne*	
8 g	0.6%	**Zitronensaft** *Zitronensaft · Transgourmet*	Fleisch und Gemüse in die Sauce geben, erhitzen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
1 g	0.1%	**Salz** *Salz · Transgourmet*	
1 g	0.1%	**Pfeffer (schwarz)** *Pfeffer (schwarz) · Transgourmet*	
1.265 g		**Gesamt (roh)**	
1.138 g		**Gesamt (zubereitet)**	
6,00		**Portion(en) (Portion)**	

Kommentare
Sauce nicht mehr kochen lassen, nachdem die Sahne zugegeben wurde. Kerntemperatur Fleisch mind. 75 °C.

Produktionstag: 08.11.2026 20:08 **Lagerung** 4 °C

Lagerhinweise
Nach dem Abkühlen abgedeckt bei max. 4 °C lagern. Heiß ausgeben bei mind. 65 °C.

Verpackungshinweise
In GN-Behälter mit Deckel abfüllen und mit Datum beschriften.

Kontakt: Meine Manufaktur, Musterweg 1, 12345 Musterdorf, Deutschland, Website: www.meine-manufaktur.de

Beispiel: Rezeptblatt aus dem Rezeptrechner. Keine Rechtsberatung. Stand: November 2026. Grundlagen: VO (EG) 852/2004 (HACCP), VO (EG) 178/2002 (Rückverfolgbarkeit).